15
Tortas
Deliciosas

Preparando as bases

Base Tradicional

Ingredientes:

- 250g Biscoito Marilan
- 100g de manteiga sem sal
- 40g de água

Modo de preparo:

1- Triture o biscoito no liquidificador ou processador.

2- Derreta no microondas e adicione na farinha de biscoito.

3- Por último acrescente a água e misture bem até formar uma massa

Base de Chocolate

Com biscoito de chocolate

Ingredientes:

- 250g de biscoito Marilan chocolate
- 100g de manteiga sem sal
- 40g de água

Modo de preparo:

1- Triture o biscoito no liquidificador ou processador.

2- Derreta no microondas e adicione na farinha de biscoito.

3- Por último acrescente a água e misture bem até formar uma massa.

Validade: 7 dias em refrigeração | 30 dias congelada

Preparando as bases

Base de Chocolate com Cacau

Ingredientes:

- 200g de biscoito Marilan
- 100g de manteiga sem sal
- 50g de cacau
- 50g de água

Modo de preparo:

1- Triture o biscoito no liquidificador ou processador e adicione o cacau.

2- Derreta no microondas e adicione na farinha de biscoito.

3- Por último acrescente a água e misture bem até formar uma massa.

Validade: 7 dias em refrigeração | 30 dias congelada

Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 150g de chocolate meio amargo
- 100g de creme de leite

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas até derreter por completo.

2- Adicione o creme de leite e misture bem, cubra com plástico filme e deixe descansar por no mínimo 6 horas.

Validade: 5 Dias em refrigeração | 30 dias congelada pronta

Preparando as bases

Chantininho

Ingredientes:

- 250g de chantilly bem gelado
- 60g de leite ninho

Modo de preparo:

1- Na batedeira dissolva o leite ninho no chantilly com o batedor.

2- Ligue a batedeira e bata até o chantilly grudar nas laterais da batedeira e estiver bem duro e poroso.

Validade: 5 dias em refrigeração

Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 80g de leite ninho
- 50g de chocolate branco
- Meia colher de sopa de glucose ou 20 gramas

Modo de preparo:

1- Misture o leite ninho no leite condensado já na panela até dissolver.

2- Acrescente o creme de leite e misture bem, por último acrescente a glucose.

3- Leve ao fogo médio/alto até começar a borbulhar,

o ponto correto é quando você passa a
espátula e o brigadeiro começa a
desenhar em cima.

Torta Trufada de Maracujá

Você vai precisar de:

- 01 base tradicional
- 01 receita de ganache de chocolate

Ingredientes:

- 800gde chocolate branco NOBRE
- 100g de creme de leite
- 150g de maracujá batido.
- 150g de suco concentrado de maracujá

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos no microondas em uma vasilha de plástico.

2- Acrescente o creme de leite e misture bem, deixe descansar.

3- Enquanto descansa, no liquidificador coloque a poupa do maracujá e bata até triturar.

4- Acrescente o maracujá junto com o suco concentrado no ganache e está pronto, deixe em temperatura ambiente até dar uma encorpada no ganache.

5- Adicione a trufa na base da torta e leve para a geladeira, no mínimo 6 horas. 6- Acrescente a ganache de chocolate e leve pra gelar por 1 hora.

7- Por último, depois da ganache de chocolate já gelada, acrescente as raspas.

Validade: 5 Dias em refrigeração | 30 dias congelada pronta.

Dica da Mi:
Você pode deixar seu recheio ainda mais amarelinho, colocando 2/3 gotinhas de corante amarelo. Mas cuidado, sempre avise seu cliente que tem corante, pois algumas pessoas são alérgicas.
Se você quiser deixar ainda mais durinho, só acrescentar um pouco mais de chocolate.

Torta Mousse de Maracujá

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de chantininho
- 250g de suco de maracujá da fruta batida com sementes
- 50g de chocolate branco nobre derretido
- 10g de pó de maracujá MAVALERIO
- 6g de gelatina sem sabor
- 30g de água

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.
Depois derreta por 10 minutos no microondas ou até ficar líquida.

1- Em uma vasilha coloque o leite condensado, creme de leite, o chocolate branco derretido, a gelatina já hidratada e derretida, o pó saborizante de maracujá e por último o suco do maracujá e mexa bastante até ficar bem grosso e expesso.

2- Finalize com o chantininho já batido, e mexa com o foue até ficar uma mistura bem homogênea.

Mousse de chocolate

Ingredientes:

- 400g de ganache de chocolate
- 70 g de chantininho

Modo de preparo:

Misture o chantininho na ganache já pronta e coloque sobre a base da torta.

Geleia de maracujá

Ingredientes:

- 100g de maracujá
- 100g de açúcar

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o maracujá e o açúcar e leve no fogo até secar toda a água do maracujá, e ele ficar bem grosso. Reserve e coloque na Torta

Validade: 5 dias refrigerada, até 30 dias congelada

Torta de Cereja

Você vai precisar de:

- 1 base de chocolate
- 1 receita de ganache de chocolate
- 1 receita base de chantininho
- 1 receita do brigadeiro branco

Chantilly com Cereja

Misture 250g de cerejas picadas com o chantilly e misture.

Montagem:

1- Para a montagem, coloque o brigadeiro já frio na base da torta, e coloque a ganache de chocolate. Leve pra gelar por 1 hora.

2- Adicione o chantilly com as cerejas e finalize com as raspas de chocolate.

Torta de Limão

Você vai precisar de:

- 01 base tradicional

Mousse de Limão

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 180g de cream cheese
- 80g de suco de limão
- Raspas de 2 limões
- 6g de gelatina sem sabor
- 30g de água

Modo de preparo:

1- No liquidificador coloque o leite condensado, creme de leite, cream cheese e limão, bata até ficar homogêneo.

2- Hidrate a gelatina com a água, depois de hidratar, leve ao microondas por 10 segundos ou até ficar totalmente líquida, em seguida com o liquidificador ainda ligado, despeje a gelatina, e por último adicione as raspas do limão e mexa apenas.

3- Com a ganache já gelada coloque sobre a torta e adicione a mousse assim que ficar pronta.

4- Leve pra gelar por aproximadamente 4 horas.

Validade: 5 Dias em refrigeração

Torta de Limão

Ganache de Limão

Ingredientes

- Ingredientes:
- 250g de chocolate branco
- 100g de creme de leite
- 80g de limão
- Raspas de 1 limão
- 5 gotas de óleo essencial de limão

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.

2- Em seguida, adicione o creme de leite e mexa bem.

3- Por último adicione as raspas, o suco do limão e o óleo essencial.

4- Despeje na base da torta e leve pra gelar por no mínimo 2 horas.

Merengue

Ingredientes

- 160g de claras
- 250g de açúcar refinado

Modo de preparo:

1- Em uma panela misture o açúcar com as claras rapidamente com uma espátula.

2- Ligue o fogo e mexa constantemente até você pegar no dedo a mistura e não sentir mais cristais de açúcar.

3- Leve pra batedeira, e bata até esfriar e ficar em pico firme. 4- Coloque o merengue na torta e coloque raspas de limão.

A validade do merengue é de um dia apenas. Então finaliza na hora que for entregar a sua torta.

Ou use o CHANTININHO para decorar em vez do merengue.

Torta de Cheesecake

Você vai precisar de:
- 01 base tradicional

Recheio

Ingredientes
- 500g de chantininho ou Nata batida
- 500g de cream cheese
- 100 g de açúcar
- 50ml de água
- 10g de gelatina sem sabor

Modo de preparo:
Antes de começar, coloque a água na gelatina e reserve.

1- Bata na batedeira o cream cheese gelado, até ficar bem cremoso.

2- Adicione o açúcar e bata em velocidade média até misturar todos os ingredientes.

3- Leve a gelatina no microondas por 10 segundos até virar um líquido.

4- Ligue a batedeira novamente e adicione a gelatina na mistura de queijo aos poucos
para incorporar.

5- Por último acrescente o chantininho e misture com o fouet ou espátula.

Coloque a mistura na base da torta e leve pra refrigerar por no mínimo 3 horas.

Calda

Ingredientes:
- 200g de frutas vermelhas
- 50g de açúcar

Modo de preparo:
1- Leve ao fogo médio até secar toda a água e aguarde esfriar.

2- Depois de fria, coloque por cima da base e decore a torta com frutas vermelhas.

Banoffe

Você vai precisar de:
- 01 base tradicional

Ingredientes

- 1 base tradicional
- 1 lata e meia de doce de leite cozido ou 590g de doce de leite pronto.
- 2 a 4 bananas nanicas maduras
- 300g de chantininho
- Canela em pó a gosto.

Modo de preparo:

1- Coloque o doce de leite sobre a torta e alise bem até preencher toda a torta.

2- Corte as bananas na transversal e coloque sobre o doce de leite.

3- Por último coloque o chantininho e salpique a canela.

Validade: 2 dias.
Obs. Não pode ser congelada.

Torta Holandesa

Você vai precisar de:
- 1 base da torta tradicional moldada só na parte de baixo

Ingredientes
- 300g de chocolate branco nobre
- 100g de manteiga em ponto pomada
- 40g de açúcar de confeiteiro
- 250g de chantininho batido (BEM FIRME)
- 395g de leite condensado
- 100g de cream cheese
- Baunilha se desejar

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate e reserve para ele esfriar.

2- Na batedeira coloque a manteiga, o açúcar de confeiteiro e bata bem até formar um creme bem branquinho.

3- Adicione o leite condensado, o cream cheese e o leite condensado e bata bem até misturar.

4- Por último adicione o chantininho e misture levemente com o fouet até que se forme uma mistura homogênea.

5- Coloque sobre a torta e leve para gelar.

Ganache de chocolate

Ingredientes
- 200g de chocolate
- 100g de creme de leite

5 dias em refrigeração, até 30 dias congelado

Duo

Você vai precisar de:
- 1 massa de cacau

Ingredientes mousse de chocolate:
- 300g de chocolate blend ou meio amargo
- 150g de creme leite
- 140g de chantininho

Ingredientes mousse de chocolate branco:
- 300g de chocolate branco
- 100g de creme de leite
- 150g de Chantininho

Ganache de chocolate

250g para cobrir

Modo de preparo:

1- Derreta o chocolate no microondas e adicione o creme de leite até ficar homogêneo. Por último adicione o chantininho e misture bem.

2- Repita o processo com a mousse de chocolate branco e coloque sobre a base já gelada e com a mousse de chocolate já gelada.

3- Leve para a geladeira por no mínimo 4 horas e finalize com o ganache e as frutas.

Validade: 10 dias sem as frutas.
30 dias congelada

Tortas de sucesso

Por Michele Nascimento